

Pastas con langostinos y salsa liviana mediterránea

Procedimiento

- Cocinar la pasta bien al dente (después la terminamos de cocinar dentro de la salsa). Una vez cocida colar y reservar.
- Condimentar los langostinos con sal y pimienta y saltear bien en una sartén con spray vegetal o cdita de oliva. Tienen que quedar bien dorados. Reservar.
- En una sartén bien caliente con spray vegetal saltear el ajo picado bien chiquito.
- Una vez cocido agregar la copia de vino.
- Cuando se evapore el líquido agregar la pasta con el yogurt griego o queso crema y el queso port salut en cubitos. Cocinar por 2 min más para que se derrita el queso y se integre bien todo.
- Por último agregar los langostinos, y los tomates cherry.
- Saltear bien todo por dos min más para que se impregne bien la pasta con la salsa.
- Terminar con la albahaca y el parmesano rallado. Mezclar bien y ¡Listo!



Ingredientes

Para 2 (dos) porciones:

- **200 grs** de langostinos pelados
- **160 grs** de pasta larga
- **1 puñadito** de hojas de albahaca
- **1/2 taza** de tomates cherry
- **2 cdas.** de yogurt griego
- **1/2 taza** de queso port salut light en cubitos chiquitos
- **2 dientes** de ajo picados bien chiquito
- **1/4 copa** de vino blanco
- **1 cda.** de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta a gusto